Mode d’emploi

# Braisières à pression de la série 2300

Braisière à pression
Type DBGN, DBGNI, DBGNS

Originalanleitung
Notice originale
Original instructions

Anleitung vor Gebrauch lesen!
Lire la notice d'utilisation avant l'emploi!
Read instructions before use!

Braisière à pression basculante
Type DBKGN, DBKGNS

Braisière à pression mobile
Type M-DBGN, M-DBGNI, M-DBGNS, M-DBKGN, M-DBKGNS

| | |
|---|---|
| Datum | 27.02.2015 |
| Ersetzt | 20.09.2012 |
| Verfasser | VAE |
| PL | sig |
| Verantwortlich | VAE |
| Dok-Nr. | X101535F |
| Revision | 8 |
| Seiten | 31 |

# 1 Consignes de sécurité

Lisez attentivement les points AVERTISSEMENT, ATTENTION et les diverses recommandations. Respectez les instructions de nettoyage et d'entretien. Celles-ci contribuent au bon fonctionnement de l'appareil.

## 1.1 Généralités

Le montage, le branchement et la première mise en service des appareils doivent uniquement être réalisés par des ***concessionnaires spécialistes*** ou par du ***personnel autorisé par ELRO***. Il est impératif de lire préalablement ***les instructions de montage et de mise en service***.
Tout maniement imprudent constitue un risque de brûlure et d'échaudure causé par :

⇒ Des surfaces chaudes
⇒ Des émissions de vapeur
⇒ Des aliments qui débordent

Lors de tout dysfonctionnement ou dégât, l'appareil ne doit pas être mis sous pression.
L'appareil ne doit pas être utilisé comme friteuse ⇒ risque d'incendie !

Attention surface chaude !

Attention surface chaude qui doit être touchée !
Manipulez les éléments de commande par les poignées prévues à cet effet.

Attention émission de vapeur !
De la vapeur peut s'échapper de toutes les ouvertures de l'appareil.

Attention risque de blocage ou de pincement!

L'appareil doit toujours être utilisé sous surveillance sauf lors des modes de cuisson avec « chaleur humide » et avec la fonction « cuisson lente – à basse température pendant la nuit ».

Tenez compte des repères de remplissage !

Toute utilisation incorrecte (remplir d'aliments au-dessus de la limite maximale ▽ ou avec un niveau de frémissement 9 en cuisson continue) présente un risque d'échaudure dû aux aliments qui débordent de l'appareil.

— Respectez, dans le mode de cuisson « friture flottante »*), les repères de remplissage min. et max. pour les matières grasses. Ne rajoutez des matières

— grasses que si le repère de remplissage min. des

matières grasses n'a pas été atteint. Ces repères sont gravés à l'intérieur du bassin de cuisson. Ils ont la signification suivante :

▽ repère de remplissage max.

repère de remplissage max. pour matières grasses*)

repère de remplissage min. pour matières grasses*)

Friture flottante*)

Observez, lors de la mise en place de l'appareil, une distance min. de 900 mm avec les appareils contenant de l'eau. Si ce n'est pas possible, installez un dispositif de protection contre les projections d'eau d'au minimum 350 mm de haut.

Ne versez jamais de l'eau dans les matières grasses brûlantes. Les matières grasses peuvent immédiatement s'enflammer ⇒ risque d'incendie !
N'utilisez que des dispositifs d'extinction d'incendie accompagnés d'une certification du fabricant que ces appareils peuvent éteindre les incendies provoqués par les huiles ou matières grasses alimentaires.

L'appareil mobile ne doit pas être déplacé lorsqu'il est plein.

Le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité doit être contrôlé à intervalles réguliers par le service après-vente ELRO.

Ajoutez uniquement du sel dissout à l'eau de cuisson ou mélangez jusqu'à ce que le sel soit dissout.

## 1.2 Fabricant

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

## 1.3 Service clients ELRO

☎ +41 (0)56 648 94 11
✉ services@elro.ch

# Table des matières

Page


**1 Consignes de sécurité ..... 2**
1.1 Généralités ..... 2
1.2 Fabricant ..... 3
1.3 Service clients ELRO ..... 3
**2 Braisière à pression ELRO de la série 2300 ..... 6**
2.1 Domaine d'application ..... 6
2.1.1 Utilisation conforme ..... 6
2.1.2 Utilisation non conforme ..... 6
**3 Vue d'ensemble de l'appareil ..... 7**
**4 ELRO Quick Cook Select QCS ..... 8**
4.1 Verrouillage du clavier ..... 8
4.2 Affichage de l'état du processus ..... 8
4.3 Menu principal ..... 9
4.4 Mode manuel ..... 9
4.4.1 Plage d'opération et de réglage ..... 9
4.5 Modes de cuisson ..... 9
4.5.1 Plage d'opération et de réglage ..... 10
4.5.2 Réglages ..... 10
4.5.3 Options pour les modes de cuisson ..... 11
4.5.4 Options ..... 11
4.5.5 Cuisson (env. 100°C) ..... 12
4.5.6 Elévateur automatique Pastamat*) ..... 12
4.5.7 Rôtissage (30°C-250°C) ..... 13
4.5.8 Cuisson sous pression Vital (103°C-106°C) ..... 13
4.5.9 Cuisson sous pression Vital douce (100°C-103°C) ..... 13
4.5.10 Procédure pour la cuisson sous pression Vital avec/sans High-speed*) ..... 14
4.5.10.1 Interruption du processus de cuisson sous pression ..... 14
4.5.10.2 Cuisson sous pression Vital par charges ..... 14
4.5.11 Friture flottante (30-190°C)*) ..... 15
4.5.12 Elévateur automatique Fritomat*) ..... 15
4.5.13 High-speed ELRO*) ..... 16
4.6 Modes de préparation de base dans le livre de cuisine ELRO QCS ..... 16
4.7 Chef to Chef ..... 17
4.7.1 Cuisson longue durée pendant la nuit ..... 17
4.7.2 Cuisson avec Optitherm ..... 17
4.7.3 Valeurs indicatives des temps de cuisson ..... 18
4.8 Vanne de vidange ELRO ..... 19
4.8.1 Nettoyage ..... 19
4.8.2 Entretien ..... 19
4.9 Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO ..... 20
4.9.1 Nettoyage ..... 20
4.9.2 Entretien ..... 21
4.10 Fermeture de sécurité ELRO ..... 21
4.10.1 Nettoyage ..... 21
4.10.2 Entretien ..... 21
4.11 Elévateur automatique*) ..... 22
4.11.1 Charges ..... 22

4.12 Basculement*) ..... 23
4.13 ELRO PMS, Power Management System ..... 23
4.14 Système de régulation de puissance LBS*) sur site ..... 23
4.15 Coupure de courant ..... 23
4.16 Panne de courant ..... 23
4.17 Appareil mobile*) ..... 24
4.17.1 Mise en service ..... 24
4.17.2 Raccordement ..... 24
4.17.3 Démontage ..... 24
4.17.4 Nettoyage ..... 24
4.17.5 Entretien ..... 24
4.18 Filter Contrôle du filtre*) ..... 25
4.18.1 Paramètre d'usine du filtre ..... 25
**5 Nettoyage ..... 25**
5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC ..... 25
5.2 Longue non-utilisation de l'appareil ..... 25
**6 Entretien ..... 26**
**7 Information/Service ..... 26**
7.1 Contraste ..... 26
7.2 Langue ..... 26
7.3 Logiciel et matériel, codification de logiciel ..... 26
7.4 Informations sur l'appareil ..... 27
7.5 Code utilisateur ..... 27
7.6 Programmes de cuisson ..... 28
7.6.1 Livre de cuisine ..... 28
7.6.2 Création d'un programme de cuisson ..... 28
7.6.3 Edition d'un programme de cuisson ..... 28
7.6.4 Enregistrement d'un programme de cuisson ..... 29
7.6.5 Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date ..... 29
7.7 Programmes de cuisson et réglages ..... 30
7.7.1 Capacité du filtre ..... 30
7.7.1.1 Remplacement du filtre ..... 30
7.7.2 Calibrage du système de dosage d'eau*) ..... 31
7.7.2.1 Contrôle du fonctionnement ..... 31
7.7.3 Réglage de l'unité de température ..... 31
7.7.4 Réglage de l'unité de volume ..... 31
7.7.5 Signal sonore ..... 31
7.7.6 Timeout ..... 31
7.7.7 Messages d'erreur ..... 31
7.7.8 Recherche d'erreurs, diagnostic d'erreur et réparation ..... 31

*) Options

# 2 Braisière à pression ELRO de la série 2300

Nous vous félicitons de l'achat d'une braisière à pression ELRO de la série 2300.
Nous sommes certains que cet appareil satisfera pleinement vos attentes lors de vos activités culinaires quotidiennes. Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant de mettre en service l'appareil. Dans ce manuel, les options sont signalées par le symbole *).

## 2.1 Domaine d'application

Cet appareil est destiné aux segments de clientèle suivants :

⇒ Foyers, écoles, internats
⇒ Maisons de retraite et centres de rééducation, résidences pour personnes âgées
⇒ Traiteurs et épiceries fines
⇒ Hôpitaux régionaux, cliniques et établissements spécialisés
⇒ Casernes
⇒ Restaurants d'entreprise, cuisines centrales
⇒ Gastronomie, hôtellerie
⇒ Paquebots et bateaux de croisière
⇒ Restauration des compagnies aériennes

### 2.1.1 Utilisation conforme

Cet appareil ELRO de la série 2300 est destiné à la préparation et au traitement d'aliments.

C'est un appareil de cuisson universel moderne qui présente des avantages pour :

⇒ Le rôtissage
⇒ La cuisson sous pression
⇒ La cuisson à pression constante
⇒ La cuisson à l'étuvée
⇒ La friture flottante*)

L'appareil est utilisé dans des cuisines professionnelles par du ***personnel instruit***.
L'utilisation dans les véhicules, navires ou avions requiert l'autorisation du fabricant.

### 2.1.2 Utilisation non conforme

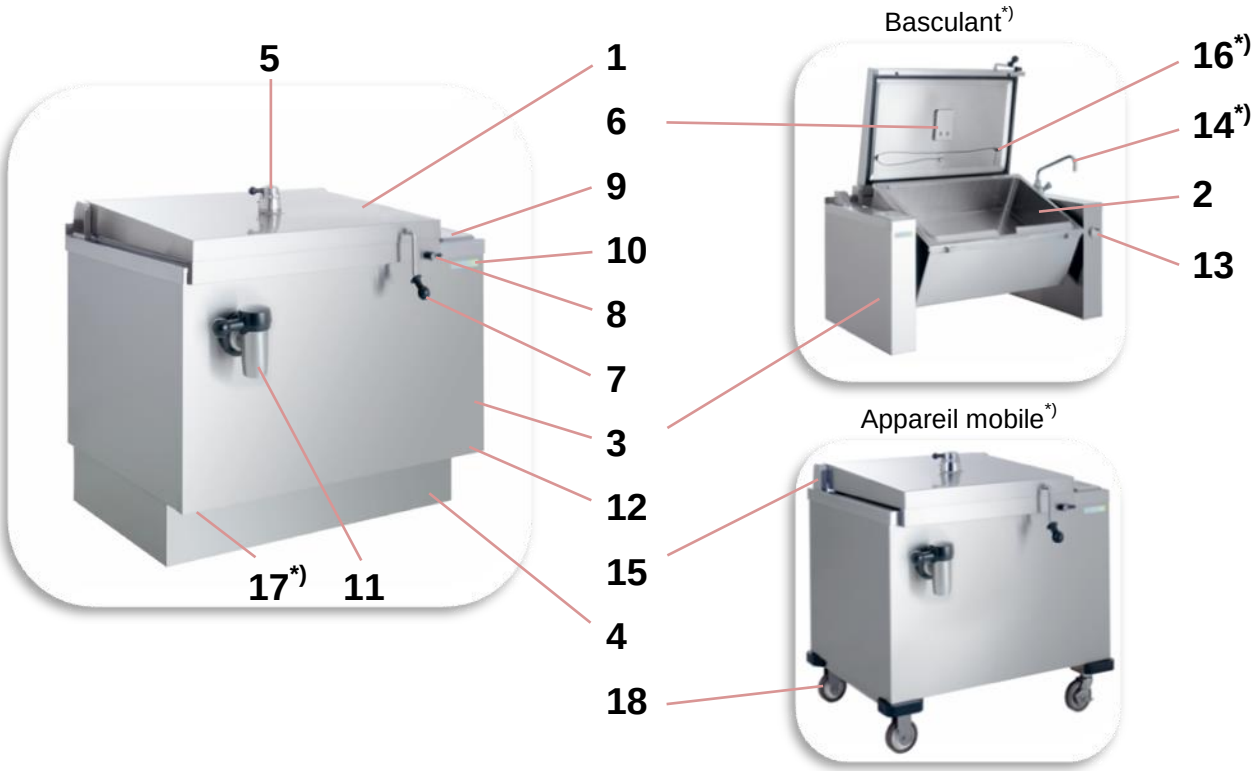
Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut représenter un danger pour les personnes et/ou les objets.

Il est en particulier interdit d'utiliser des produits inflammables au-dessous de 120°C et pouvant dégager

⇒ des vapeurs toxiques
⇒ des vapeurs corrosives

Cet appareil ne doit être utilisé ni par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ni par des personnes sans expérience et/ou sans savoir-faire. Exception: lorsqu'elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés.

# 3 Vue d’ensemble de l’appareil




1. Couvercle de l’appareil
2. Cuve/chambre de cuisson
3. Console
4. Socle
5. Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO
6. Tôle de chicane
7. Poignée du couvercle
8. Manette de la fermeture de sécurité ELRO
9. Commande display 90
10. Affichage de l’état du processus
11. Vanne de vidange ELRO, en option pour les appareils basculants*)
12. Numéro de l’appareil gravé (5 positions)
13. Elément de commande pour le basculement
14. Batterie mélangeuse*) / Système de dosage d’eau*)
15. Charnière d’hygiène
16. Sonde de température à cœur*)
17. Soupape de sécurité*) (DBGNI et M-DBGNI)
18. Roues fixes ou mobiles
19. Elévateur automatique (Pastamat; Fritomat)*)

*) Options

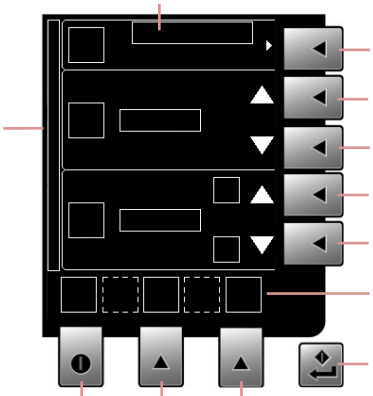
# 4 ELRO Quick Cook Select QCS

Le ELRO QCS rend l'utilisation de l'appareil très facile et permet la reproductibilité. Vous utilisez l'appareil à l'aide des neuf touches sur l'écran de la commande 90. Vous pouvez préparer les aliments en utilisant les modes de cuisson ou les programmes de cuisson. De plus, vous pouvez consulter toutes sortes d'informations.

Modes de cuisson

**Touches de sélection du menu 1-5**

Données de pression du système de chauffage / High-speed prêt



**1** Activer/désactiver les options

**2** Réglages

**3**

**4** Réglages

**5**

Informations en feuilletant

**Start/ENTER**

**D** Start/ENTER

**Marche/Arrêt Esc**

**A** Marche/Arrêt (4sec)

**A** Esc (appuyer)

**Touches de fonction B-C**

**B** **C**

**Mode de cuisson démarré**

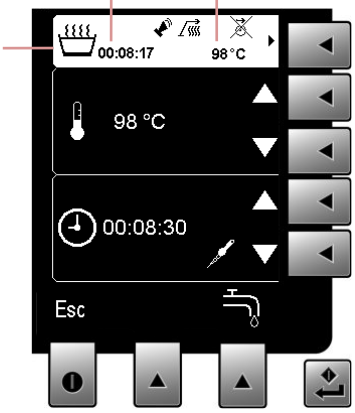
**Programmes de cuisson**

* Programmes de cuisson fixes – ils ne peuvent pas être modifiés

Durée du processus

Température du processus

Mode de cuisson



## 4.1 Verrouillage du clavier

Dans les programmes de cuisson (3x par sec.) (5) verrouillage du clavier

Dans les modes de cuisson / Mode manuel (3x par sec.) (D) verrouillage du clavier

Déverrouiller le clavier :

Appuyez à nouveau (3x par sec.) sur la touche correspondante (5) ou (D)

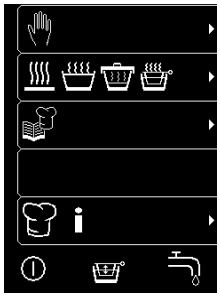
**A** Marche/Arrêt (4 sec.) fonctionne également lorsque le clavier est verrouillé !

## 4.2 Affichage de l'état du processus

| ROUGE CLIGNOTANT | JAUNE CLIGNOTANT | VERT | VERT CLIGNOTANT |
|---|---|---|---|
| Tenez compte de l'erreur à l'écran | Donnée requise | Processus démarré | Préchauffage en cours |

## 4.3 Menu principal

Le menu principal apparaît lors de la première mise en service de l'appareil. Par la suite, lorsque vous enclenchez l'appareil, vous avez à l'écran le dernier mode de cuisson/programme de cuisson utilisé. Vous accédez au menu principal en appuyant sur (A).



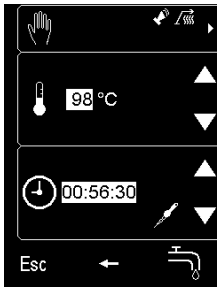
Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) Mode manuel
(2) Mode de cuisson
(3) Livre de cuisine ELRO QCS
(4) –
(5) Aide/Information

(A) Marche/Arrêt
(B) Elévateur automatique*)
(C) Système de dosage d'eau*)
(D) Démarrer le processus

## 4.4 Mode manuel

Dans le mode manuel, vous pouvez entrer une température/niveau de frémissement, temps/température à cœur*) sans tenir compte du mode de cuisson.



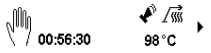

Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) ⇨ Options
(2) Augmenter la température/le niveau de frémissement
(3) Réduire la température/le niveau de frémissement
(4) Augmenter le temps/la température à cœur*)
(5) Réduire le temps/la température à cœur*)

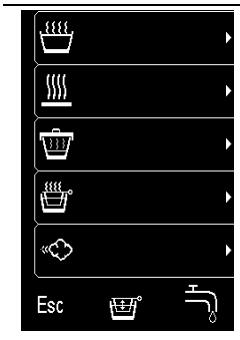
(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) ⇨ retour
(C) Système de dosage d'eau*)
(D) Démarrer le processus

Lisez dans le chapitre „modes de cuisson" comment vous entrez/modifiez une température/niveau de frémissement, un temps/température à cœur*) et comment vous activez/désactivez les options.

### 4.4.1 Plage d'opération et de réglage

| | Mode de cuisson | Réglages | Plage d'opération et de réglage | Démarré |
|---|---|---|---|---|
| | Mode de cuisson manuel | | Température 0°C-point d'ébullition<br>Frémissement 1-9<br>Température du point d'ébullition +1°C-250°C |   |

## 4.5 Modes de cuisson

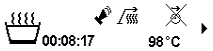
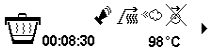
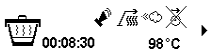
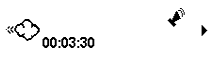



Touches de sélection de menu / Touches de fonction

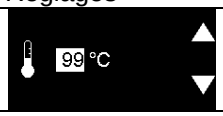
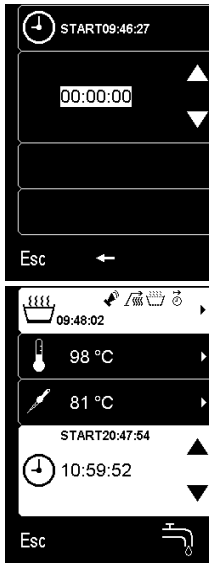
(1) Cuisson
(2) Rôtissage
(3) Cuisson sous pression
(4) Friture flottante*)
(5) High-speed*)

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Elévateur automatique*)
(C) Système de dosage d'eau*)
(D) –

## 4.5.1 Plage d'opération et de réglage

| | Mode de cuisson | Réglages | Plage d'opération et de réglage | Démarré |
|---|---|---|---|---|
| | Cuisson | | Température 30°C-point d'ébullition<br>Frémissement 1-9 |  |
| | Pastamat*) | | Température 30°C-point d'ébullition<br>Frémissement 1-9 | |
| | Rôtissage | | Température 30°-250°C | |
| | Friture flottante*) | | Température 30°-190°C | |
| | Fritomat*) | | Température 30°-190°C | |
| | Cuisson sous pression Vital | | Température 103°C-106°C |  |
| | Cuisson sous pression Vital douce | | Température 101°C-103°C |  |
| | High-speed*) | | Aucun |  |

## 4.5.2 Réglages

| Fonction | Réglages | Description |
|---|---|---|
| Température |  | (2)(3)<br>Plage d'opération et de réglage selon le tableau ci-dessus |
| Frémissement | | Après 99°C, passez au niveau de frémissement<br>1-9 Niveaux de réglage de la puissance, p.ex. „--7" correspond à une puissance de 77% de la puissance connectée de l'appareil |
| Temps | | Réglage de la durée avec (4)(5)<br>--:--:-- signifie fonctionnement continu<br>Si le temps est inférieur à 0, passez à la température à cœur *) |
| Démarrage préréglé |  | Activez le démarrage en différé avec les options (1)<br>Vous pouvez modifier les valeurs en appuyant sur les touches (1) à (5) |

## 4.5.3 Options pour les modes de cuisson

| | | | Modes de cuisson | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Actif | Inactif | Option | | | | | | |
| | | Signal sonore | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |

Vous devez acquitter le signal sonore lorsqu'il retentit. Appuyez sur une touche quelconque et le signal sonore s'arrête.
Le signal sonore retentit / l'affichage de l'état du processus de cuisson clignote lorsque:

⇒ La phase de préchauffage est terminée ☞ vous pouvez démarrer le processus (D).

⇒ Le processus/charge est terminé ☞ vous pouvez démarrer un nouveau processus/charge (D).

Signal sonore inactif ☞ Référez-vous à l'affichage de l'état du processus.

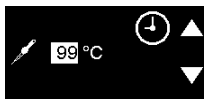
| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Préchauffage | ● | ● | ● | ● | ● | |

**ATTENTION** Préchauffez uniquement sur des surfaces sèches et propres !

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Optitherm, le symbole actif clignote quand Optitherm intervient dans le processus de cuisson | | ● | | | | |
| | | Démarrage préréglé | | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| | | High-speed | | ● | | | ● | |

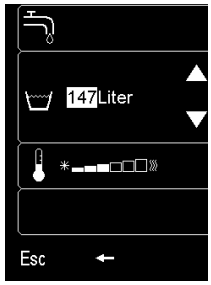
● Option possible ○ Option avec restriction ; l'appareil ne doit pas rester sans surveillance !

## 4.5.4 Options

| Fonction | Mode de réglage | Description |
|---|---|---|
| Température à cœur*) |  | Régler la température à cœur (4)(5)<br>Température à cœur > 100°C ⇨ temps |

La sonde de température à cœur 6 points permet une cuisson simple au degré près.

Veillez à introduire la sonde de température à cœur le plus au centre possible des aliments.

| | | |
|---|---|---|
| Système de dosage d'eau ELRO*) |  | (1) Système de dosage d'eau*)<br>(2) Augmenter la quantité d'eau<br>(3) Réduire la quantité d'eau<br>(4) Température froide - chaude<br>(5) –<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) ⇨ retour<br>(C) –<br>(D) – |

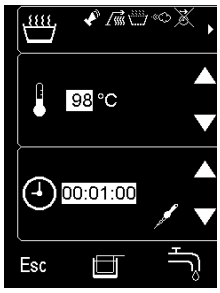
Réglez la quantité d'eau souhaitée avec (2)(3). Définissez la température de l'eau avec (4).

Démarrez le remplissage d'eau avec (D).

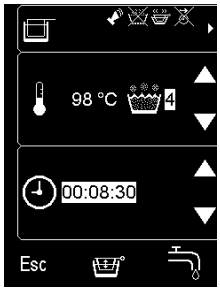
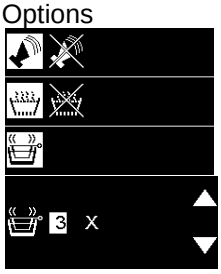
Si vous souhaitez interrompre l'arrivée d'eau, réappuyez sur (A).

| | | |
|---|---|---|
| Elévateur automatique*)<br>Elévateur automatique Pastamat*)<br>Elévateur automatique Fritomat*) | | (1) Montée de l'élévateur automatique<br>(2) Descente de l'élévateur automatique<br>(3) –<br>(4) –<br>(5) –<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) ⇨ retour<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) – |

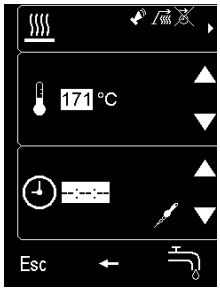
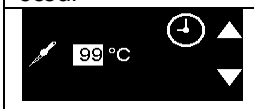
## 4.5.5 Cuisson (env. 100°C)

| | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | |
|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter la température/le niveau de frémissement<br>(3) Réduire la température/le niveau de frémissement<br>(4) Augmenter le temps/la température à cœur*)<br>(5) Réduire le temps/la température à cœur*)<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Pastamat*)<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) Démarrer le processus | Niveau de frémissement 9<br> <br>Température à cœur*)<br> |

## 4.5.6 Elévateur automatique Pastamat*)

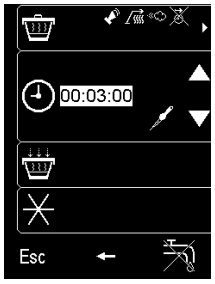
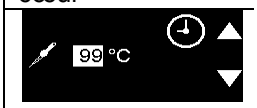
| Mode de réglage | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | Processus démarré |
|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter la température/ le niveau de frémissement<br>(3) Réduire la température/le niveau de frémissement<br>(4) Augmenter le temps/la température à cœur*)<br>(5) Réduire le temps/la température à cœur*)<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Elévateur automatique<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) Démarrer le processus | |
| Options<br>  <br> | (1) Signal sonore MARCHE/ARRET<br>(2) Optitherm<br>(3) Secouer 0-10x<br><br>(1) Plus de secousses<br>(2) Moins de secousses | Placez les paniers dans les supports prévus à cet effet et appuyer sur (D). Les paniers sont descendus dans la cuve de cuisson, le temps défini commence à s'écouler. Une fois la durée définie écoulée, l'élévateur automatique sort les paniers de la cuve de cuisson et les secoue. Le signal sonore retentit et l'affichage de l'état du processus clignote. |

## 4.5.7 Rôtissage (30°C-250°C)

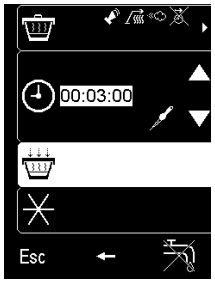
| Mode de réglage | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | |
|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter la température<br>(3) Réduire la température<br>(4) Augmenter le temps/la température à cœur*)<br>(5) Réduire le temps/la température à cœur*)<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) ⇨ Modes de cuisson<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) Démarrer le processus | Température à cœur*)<br>  |
| 👍 | Faites chauffer l'appareil à sec ( préchauffage). Ajoutez les matières grasses lorsque la température de consigne est atteinte. Avant le premier processus de rôtissage, toute la surface de rôtissage doit être recouverte de matières grasses. | |
| 👍 | Vous obtenez de meilleurs résultats de rôtissage si vous remplissez la surface de rôtissage du centre vers l'extérieur. | |
| 👍 | N'assaisonnez les aliments qu'à la fin du processus de rôtissage. | |

| **Capacité de production** | La capacité de production maximale par heure (p. ex. goulache, ragoût, émincé) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]** | **53[1] / 56[2]** | **71[1] / 75[2]** | **93[1] / 97[2]** | **108[1)] / 113[2]** | **142[1] - 147[2]** |
| Quantité maximale [kg] par charge | 6 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Production max. [quantité par heure] | 24 | 40 | 40 | 60 | 60 |

## 4.5.8 Cuisson sous pression Vital (103°C-106°C)

| | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | |
|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter le temps/la température à cœur*)<br>(3) Réduire le temps/la température à cœur*)<br>(4) Cuisson sous pression Vital<br>(5) Refroidissement du couvercle<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour aux modes de cuisson<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) Démarrage du processus | Température à cœur*)<br>  |

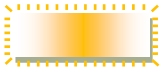
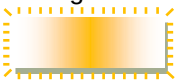
## 4.5.9 Cuisson sous pression Vital douce (100°C-103°C)

| | Touches de sélection de menu / Touches de fonction |
|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter le temps/la température à cœur*)<br>(3) Réduire le temps/la température à cœur*)<br>(4) Cuisson sous pression Vital douce<br>(5) Refroidissement du couvercle<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour aux modes de cuisson<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) – |

| **Capacité de production** | La capacité de production maximale par heure (p.ex. pommes de terre en quartiers) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]** | **53[1] / 56[2]** | **71[1] / 75[2]** | **93[1] / 97[2]** | **108[1)] / 113[2]** | **142[1] - 147[2]** |
| Quantité maximale [kg] par charge | 10 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Production max. [quantité par heure] | 20 | 40 | 40 | 60 | 60 |

[1] DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS
[2] DBKGN, M-DBKGN, DBKGNS, M-DBKGNS

### 4.5.10 Procédure pour la cuisson sous pression Vital avec/sans High-speed*)

1. Insérez la plaque de fond
2. Remplissez la chambre de cuisson d'eau (recouvrir le fond d'env. 2-3cm)
3. Sans speed, Appareil froid ⇒ (1) Enclenchez l'option préchauffage
   Avec Speed , Appareil froid ⇒ (1) Enclenchez l'option préchauffage avec Speed
4. Demande de confirmation High-speed: (4) DEMARRER
5. Le signal sonore retentit (si actif) - la demande d'état du processus clignote en jaune 
6. Acquittez ce message avec la touche (D)
7. Répartissez les produits à cuire dans des paniers percés GN 1/1-150
8. Pour les produits frais ou congelés coupés en petits morceaux, il est recommandé d'utiliser les paniers GN 1/1-100
9. Suspendez les paniers GN dans la cuve de cuisson ou disposez-les sur la plaque de fond
10. Contrôlez que la plaque de fond est correctement fixée. Fermez le couvercle de l'appareil en laissant ouverte la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO
11. Verrouillez la fermeture de sécurité ⇒ OUVERTE / FERMEE
12. Fermez la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO
13. Démarrez le processus avec (D)
14. La tige de signalisation sort de la soupape de sécurité ELRO dès que la pression dans la chambre de cuisson est établie
15. A la fin du processus de cuisson sous pression, le couvercle de refroidissement est activé. La pression dans la chambre de cuisson est réduite
16. Le signal sonore retentit (si actif) - la demande d'état de processus clignote en jaune 
17. Acquittez ce message à l'aide de (D)

| | |
|---|---|
| ⚠ATTENTION | En cas de nouvelle émission de vapeur, il se peut que le refroidissement du couvercle soit réactivé. |

18. Ouvrez ***lentement*** la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO. La chambre de cuisson est purgée et la pression diminue. La tige de signalisation rouge disparaît dans la soupape multifonctionnelle ELRO
19. Ouvrez la fermeture de sécurité ⇒ FERMEE / OUVERTE puis le couvercle de l'appareil

| | |
|---|---|
| ⚠ATTENTION | N'ouvrez tout d'abord le couvercle que de quelques centimètres car les aliments pourraient déborder. Si cela devait être le cas, fermez le couvercle et attendez que la mousse ait diminué. |

#### 4.5.10.1 Interruption du processus de cuisson sous pression

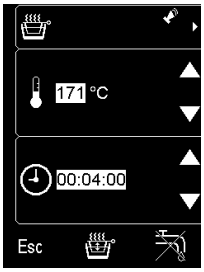
Si vous appuyez, pendant le processus de cuisson sous pression, sur (5) refroidissement du couvercle ⁎, vous interrompez le processus.

#### 4.5.10.2 Cuisson sous pression Vital par charges

Contrôlez entre les charges qu'il y ait suffisamment d'eau dans la chambre de cuisson.

## 4.5.11 Friture flottante (30-190°C)*)

Mode de réglage




Touches de sélection de menu / Touches de fonction
(1) ⇨ Options
(2) Augmenter la température
(3) Réduire la température
(4) Augmenter le temps
(5) Réduire le temps

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Elévateur automatique Fritomat*)
(C) Système de dosage d'eau*)
(D) Démarrer le processus

**⚠ ATTENTION**

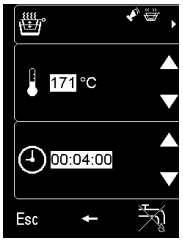
Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil dans ce mode de cuisson !
Si le couvercle devait toutefois être fermé, faites attention en l'ouvrant aux vapeurs d'huile et de graisse ! Risque d'incendie !
Pour les appareils basculants, évacuez les matières grasses une fois refroidies par la vanne de vidange ELRO.
Risque que les matières grasses débordent. Montez et descendez les paniers lentement.

**⚠ ATTENTION**

Danger d'incendie !
Utilisez des matières grasses fraîches. Les matières grasses usagées ont un point d'inflammation inférieur ce qui favorise le débordement.
Des aliments trop humides et en trop grandes quantités peuvent avoir une influence sur le volume de mousse créé par les matières grasses.
⇒ Risque de brûlure ! L'ajout d'aliments aqueux provoque de fortes éclaboussures de graisse.

## 4.5.12 Elévateur automatique Fritomat*)

Référez-vous aux consignes de sécurité exposées dans les chapitres "Friture flottante" et "Elévateur automatique" !

| Mode de réglage | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | Processus démarré | Touches de sélection de menu / Touches de fonction |
|---|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter la température<br>(3) Réduire la température<br>(4) Augmenter le temps<br>(5) Réduire le temps<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) Démarrer le processus | | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter la température<br>(3) Réduire le temps<br>(4) Elévateur automatique manuel<br>(5) Secouer manuellement<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) –<br>(C) –<br>(D) Démarrer le processus |
| | (1) Signal sonore<br>(2) Valeurs des secousses 1-10x | | (1) Plus de secousses<br>(2) Moins de secousses |

**⚠ ATTENTION**

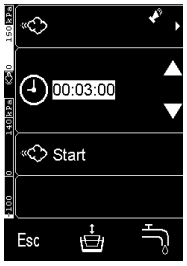
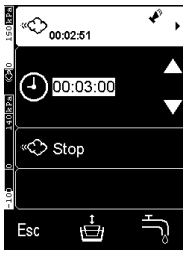
Ce mode de cuisson se prête aux productions par charges. Disposez les paniers correspondants sur le porte-paniers et appuyez sur (D). Les paniers sont descendus dans la cuve de cuisson, le temps défini commence à s'écouler. Une fois la durée définie écoulée, l'élévateur automatique sort les paniers de la chambre de cuisson. Puis retentit le signal sonore et l'affichage de l'état du processus clignote.

| **Capacité de production** | La capacité de production maximale par heure (p.ex. petits gâteaux aux pommes, rouleaux de printemps) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]** | **53[3] / 56[4]** | **71[1] / 75[2]** | **93[1] / 97[2]** | **108[1)] / 113[2]** | **142[1] - 147[2]** |
| Quantité de matière grasse max. [l] | 39 | 52 | 52 | 65 | 65 |
| Quantité de matière grasse min. [l] | 17 | 23 | 23 | 34 | 34 |
| Quantité maximale [kg par charge] | 3.5 | 7 | 7 | 10.5 | 10.5 |
| Production maximale [quantité par heure] | 14 | 28 | 28 | 42 | 42 |

[3] DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS
[4] DBKGN, M-DBKGN, DBKGNS, M-DBKGNS

## 4.5.13 High-speed ELRO*)

Ce mode de cuisson est idéal pour la préparation de composants de repas.

| Mode de réglage | Touches de sélection de menu / Touches de fonction | Processus démarré | Touches de sélection de menu / Touches de fonction |
|---|---|---|---|
|  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter le temps<br>(3) Réduire le temps<br>(4) Démarrage High-speed<br>(5) –<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour ou élévateur automatique*)<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) – |  | (1) ⇨ Options<br>(2) Augmenter le temps<br>(3) Réduire le temps<br>(4) Arrêt High-speed<br>(5) –<br>(A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour ou élévateur automatique*)<br>(C) Système de dosage d'eau*)<br>(D) – |

| | |
|---|---|
| ⚠ ATTENTION | Risque d'échaudure dû à l'émission de vapeur ! Pendant le chargement ou le déchargement de la chambre de cuisson, n'appuyez jamais sur la touche de démarrage (4). N'ouvrez jamais le couvercle pendant le processus. |

Comme option, la fonction High-speed augmente la capacité de production.

Acquittez la demande de confirmation avec la touche start (4) !

## 4.6 Modes de préparation de base dans le livre de cuisine ELRO QCS

Dans le livre de cuisine ELRO QCS, vous trouverez des modes de préparation de base avec des valeurs prédéfinies et éprouvées vous garantissant des résultats de cuisson parfaits. Vous reconnaissez ces programmes de cuisson fixes à l'astérisque * se trouvant devant le nom du programme de cuisson. Vous pouvez prendre ces programmes de cuisson fixes comme base pour vos propres programmes de cuisson. Modifiez simplement les paramètres de réglage (température, temps, options, phases, etc.) et enregistrez le programme de cuisson sous un nouveau nom.

## 4.7 Chef to Chef

Consultez notre site www.ELRO.ch. Sous la rubrique Chef to Chef, vous trouvez des conseils et des informations issus de la pratique.

### 4.7.1 Cuisson longue durée pendant la nuit

Beaucoup de produits se prêtent parfaitement à une cuisson longue durée pendant la nuit. Cela permet d'augmenter le volume de production, de réduire les coûts d'énergie, d'améliorer la qualité du produit, de réduire la perte de poids des aliments et de vous faire gagner du temps !

***Pot-au-feu, etc.***

Blanchir brièvement la viande, la recouvrir ensuite d'eau fraîche.

Ajouter quelques légumes racine. **Attention, ne pas saler** (la viande devient rouge) ! Fermer le couvercle, sélectionner le programme de cuisson fixe ELRO ***cuisson longue durée pendant la nuit**.

Démarrer le processus avec (D).

***Rôti de bœuf, bœuf braisé etc.***

Faire revenir la viande, tirer du jus et couvrir de fond et fermer le couvercle.
Programme fixe ***cuisson longue durée pendant la nuit**.

Démarrer le processus (D).

***Bouillons, fonds et sauces de base***

Préparer des bouillons ou des sauces de base. Répartir les os etc. directement dans les paniers GN, cela facilite le retrait le lendemain. Porter les sauces et les bouillons à ébullition, écumer, dégraisser.
Programme fixe ***cuisson longue durée pendant la nuit**.

Régler la température sur 90°C, démarrer le processus (D).

### 4.7.2 Cuisson avec Optitherm

Vous obtiendrez des résultats parfaits, même avec des aliments visqueux, pâteux ou difficiles à chauffer. La fonction Optitherm empêche les aliments de coller et de brûler au fond de la cuve de cuisson.

***Polenta, riz au lait, semoule etc.***

Programme fixe ***bouillir.** Bouillir à 98°C avec Optitherm (clignote quand en fonction), signal sonore et préchauffage . Ajouter du liquide (lait, bouillon etc.).

Démarrer le processus (D). Avant que le point d'ébullition ne soit atteint, le signal sonore retentit , acquitter avec (D). Niveau de frémissement 9 avec (2)(3), démarrer le processus (D).
Remuer le liquide et porter rapidement à ébullition. Ajouter la polenta, le riz au lait ou la semoule et bien remuer.

(A) Arrêter le processus, régler la température avec (2)(3) sur 94°C et la durée de cuisson avec (4)(5) sur 30-40 minutes. Démarrer le processus (D).

***Crèmes/flans***

Programme fixe ***bouillir**.

Bouillir à 98°C avec Optitherm (clignote quand en fonction), signal sonore et préchauffage . Ajouter du liquide (lait sans sucre), démarrer le processus (D). Avant que le point d'ébullition ne soit atteint, le signal sonore retentit . Acquitter avec (D). Niveau de frémissement 9 avec (2)(3), démarrer le processus (D). Porter rapidement le lait à ébullition en remuant constamment.

Ajouter la poudre de crème délayée et le sucre, laisser légèrement prendre , ne plus faire bouillir.

(A) Arrêter le processus et verser immédiatement les crèmes dans des récipients.

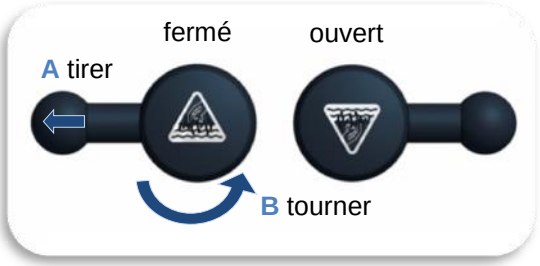
## 4.7.3 Valeurs indicatives des temps de cuisson

Dans les braisières à pression ELRO, vous pouvez cuire à l'étuvée plusieurs légumes différents sans que les goûts ne se mélangent. Les températures varient selon le volume de la charge et l'état du produit (frais ou congelé). 👍 Pour les légumes congelés, les temps de cuisson sont réduits de moitié.
La préparation des aliments en restauration est différente de celle des repas pour personnes âgées.

| **Rôtissage** | | Température [°C] |
|---|---|---|
| Faire revenir la viande (escalopes, ragoût, bœuf braisé, sauce bolognaise) | | 220 - 250 |
| Côtelettes, roulades de viande, steaks, escalopes, joues de veau | | 180 - 220 |
| Filets de poisson | | 175 - 190 |
| Beignets | | 190 - 200 |
| Pâtes, spätzli, knöpfli, schupfnudeln (pâtes à base de pommes de terre) | | 200 - 220 |
| Semoule, galettes de maïs | | 130 - 180 |
| Saucisses à rôtir | | 160 - 225 |
| Pommes de terre sautées, rösti | | 220 - 230 |
| Œufs au plat | | 130 - 150 |
| **Légumes frais cuits sous pression Vital** | Repas pour homes [min] | Restauration [min] |
| Pommes de terre à l'eau coupées en dés | 10 - 15 | 6 - 8 |
| Pommes de terre entières, avec la pelure (selon taille) | 20 - 30 | 12 - 20 |
| Chou-fleur en morceaux | 6 - 10 | 3 - 5 |
| Carottes entières | 10 - 15 | 8 - 10 |
| Carottes coupées | 5 - 10 | 3 - 5 |
| Chou-rave coupé | 5 - 10 | 3 - 5 |
| Céleri coupé | 5 - 8 | 3 - 5 |
| Betteraves rouges entières | 50 - 70 | 30 - 50 |
| Chou (frisé) | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Haricots verts | 5 - 10 | 3 - 5 |
| Fenouil entier | 20 - 30 | 15 - 30 |
| Fenouil coupé | 8 - 12 | 5 - 8 |
| Chicorée de Bruxelles entière | 15 - 20 | 10 - 15 |
| **Plats braisés cuits sous pression Vital** | Repas pour homes [min] | Restauration [min] |
| Ragoût de bœuf | 45 - 55 | 30 - 40 |
| Jarret de veau coupé | 30 - 45 | 25 - 35 |
| Roulades de veau | 20 - 30 | 15 - 20 |
| Escalopes de veau 2ième qualité | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Goulache de dinde | 15 - 25 | 15 - 20 |
| Escalopes de bœuf nature | 25 - 40 | 25 - 35 |
| Rôti de bœuf braisé | 75 - 90 | 60 - 90 |
| Ragoût de chevreuil | 30 - 45 | 25 - 35 |
| Rôti de porc (nuque) | 60 - 90 | 60 - 75 |
| Ragoût de porc | 30 - 45 | 25 - 30 |
| Epaule de veau | 60 - 80 | 50 - 65 |
| Cuisses de poulet | 25 - 35 | 15 - 25 |
| Jarret d'agneau coupé | 30 - 40 | 25 - 30 |
| Gigot d'agneau | 60 - 85 | 50 - 75 |
| **Valeurs indicatives de la température à cœur – cuisson sous pression Vital** | | Température [°C] |
| Volaille | | 75 |
| Cou de porc | | 80 |
| Dos de porc | | 73 |
| Bœuf braisé | | 90 |
| Epaule de veau braisée | | 72 - 75 |
| Gigot d'agneau | | 70 - 75 |
| **Friture flottante** | | Température [°C] |
| Croquettes de pommes de terre | | 160 - 190 |
| Rouleaux de printemps | | 160 - 190 |
| Poisson, crustacés, fruits de mer | | 160 - 190 |
| Légumes, champignons | | 160 - 190 |
| Beignets | | 160 - 190 |
| Boules de Berlin | | 160 - 190 |
| Fruits | | 160 - 190 |

## 4.8 Vanne de vidange ELRO

Elle permet de vider entièrement la chambre de cuisson. Elle empêche la chambre de cuisson, en cas de montage incorrect, de se remplir et évite de s'ouvrir involontairement lors d'un choc ou d'un coup.
Pour les appareils basculants, la vanne de vidange ELRO*) est en option.



**ATTENTION**

Retirez le piston à soupape (1) de la vanne de vidange ELRO uniquement lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert !

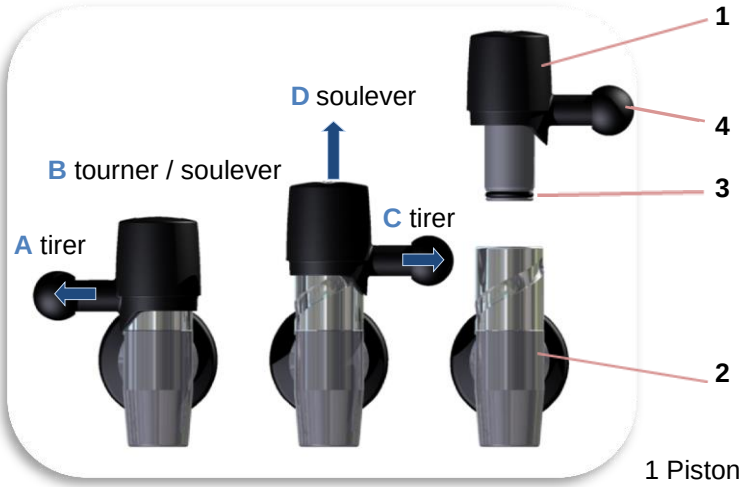
**ATTENTION**

La vanne de vidange ELRO devient chaude pendant le fonctionnement ! Pour la manœuvre, utilisez la poignée prévue à cet effet.

**AVERTISSEMENT**

Lors de la vidange, il y a un risque d'échaudure provoqué par les aliments brûlants ou les émissions de vapeur. Gardez une distance suffisante lors de l'ouverture de la vanne de vidange.

### 4.8.1 Nettoyage




1 Piston à soupape
2 Corps de soupape
3 Joints
4 Poignée

Nettoyez le piston à soupape (1) et le corps de soupape (2) après chaque utilisation avec des produits de nettoyage usuels.

### 4.8.2 Entretien

**ATTENTION**

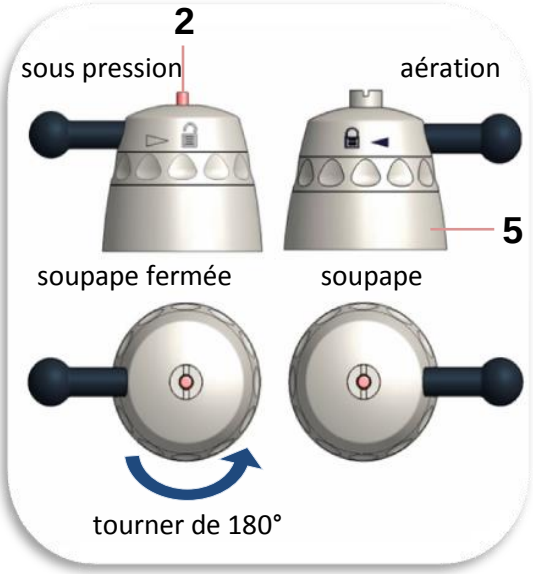
Après chaque utilisation/nettoyage, contrôlez :

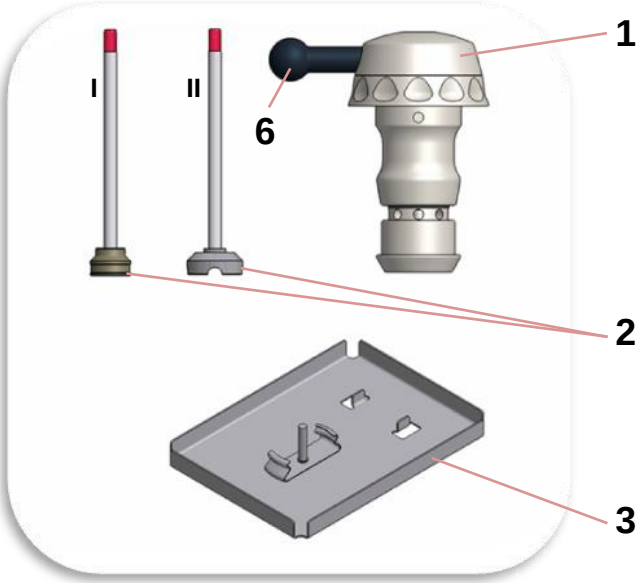
- ☞ le parfait fonctionnement
- ☞ les éventuels dégâts et
- ☞ que les joints (3) ne présentent ni fissures, ni coupures.

Si le parfait fonctionnement de l'appareil ne peut pas être assuré ou si des pièces sont endommagées, contactez le service après-vente ELRO.
Enduisez le piston à soupape (1) de vaseline ou de glycérine avant de l'insérer dans le corps de soupape (au moins une fois par semaine).

## 4.9 Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO

1 Partie supérieure de la soupape
2 Tige de signalisation I ou II
3 Tôle de chicane
4 Couvercle de l'appareil
5 Ecrou-raccord
6 Poignée




**⚠ ATTENTION**

Pendant la cuisson, la tôle de chicane (3) doit être correctement fixée !
Si vous placez dans le bassin des aliments dans des sachets/sachets sous vide, veillez à les disposez de manière à ce qu'ils ne bouchent pas la tôle de chicane (3). La bonne tige de signalisation (2) doit être montée !
Tige de signalisation I pour : DGN, DGNS, DBGN-EDS, DBGNS-EDS et DBGNI-EDS
Tige de signalisation II pour : DBGN-ED et DBKGN-ED

**⚠ ATTENTION**

La soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO devient chaude pendant le fonctionnement. Pour la manœuvre, utilisez les poignées prévues à cet effet.

**⚠ AVERTISSEMENT**

La soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO peut se déclencher pendant le fonctionnement ou être ouverte manuellement. Dans les deux cas, de la vapeur brûlante sort par l'ouverture d'échappement de vapeur !
Ne tenez ni la main ni la tête devant ou au-dessus de cette ouverture pendant que l'appareil fonctionne.

### 4.9.1 Nettoyage

| | Partie supérieure de la soupape (1) | Tige de signalisation (2) | Tôle de chicane (3) |
|---|---|---|---|
| Après chaque utilisation | | X | X |
| Hebdomadaire | X | | |

Procédure:
La soupape est en position ouverte. Ouvrez le couvercle de l'appareil (4). Retirez la tôle de chicane (3), puis la tige de signalisation (2). Fermez le couvercle de l'appareil (4), dévissez la partie supérieure de la soupape (1) de l'écrou-raccord (5), retirez la partie supérieure de la soupape (1).
Nettoyez la partie supérieure de la soupape (1) à l'eau courante, la tôle de chicane (3) et la tige de signalisation (2).
L'assemblage de la soupape de sécurité ELRO s'effectue dans le sens inverse.

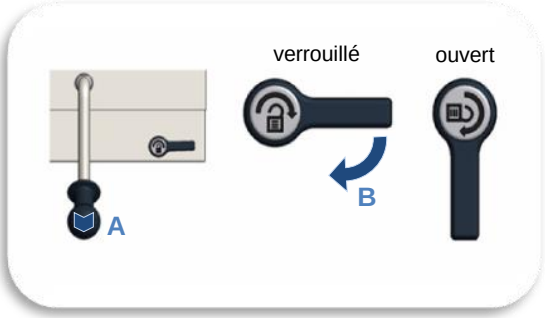
### 4.9.2 Entretien

**ATTENTION**

Contrôlez régulièrement que la soupape de sécurité fonctionne correctement ou si des pièces sont endommagées. Lors de tout dysfonctionnement ou si des pièces sont endommagées, ne mettez plus l'appareil sous pression et contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

## 4.10 Fermeture de sécurité ELRO

1 Poignée du couvercle
2 Manette de sécurité
3 Couvercle de l'appareil




Ouvrez le couvercle de l'appareil :
**A** Avec la main gauche, appuyez contre le bas sur la poignée du couvercle (1)
**B** Avec la main droite, tournez la manette de sécurité (2) de 90° contre le bas

**ATTENTION**

Lors de tout dysfonctionnement de la fermeture de sécurité ELRO, ne mettez plus l'appareil sous pression. Contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

**ATTENTION**

N'ouvrez sous aucun prétexte le couvercle de pression avec force.
Il y a des risques d'échaudure ! Assurez-vous, avant l'ouverture du couvercle de l'appareil, que la chambre de cuisson n'est pas sous pression. Pour cela, observez la tige de signalisation rouge de la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO.

**ATTENTION**

N'ouvrez le couvercle que de quelques centimètres. Les aliments peuvent déborder. Si cela devait être le cas, refermez le couvercle et attendez que la mousse ait diminué.

**ATTENTION**

La fermeture de sécurité ELRO devient chaude pendant le fonctionnement. Pour la manœuvre, utilisez les poignées prévues à cet effet.

**ATTENTION**

En fermant le couvercle de l'appareil, veillez à ce que la surface autour de la chambre de cuisson soit toujours libre afin d'éviter que des objets ne se coincent.

### 4.10.1 Nettoyage

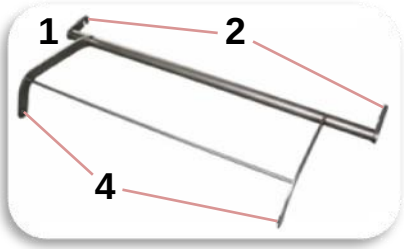
Nettoyez la fermeture de sécurité ELRO avec des produits de nettoyage usuels. Pour cela, consultez la notice explicative des produits de nettoyage.

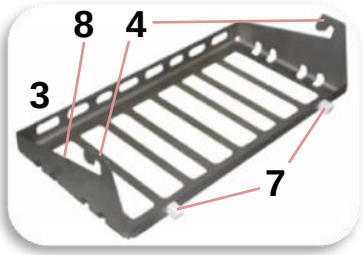
### 4.10.2 Entretien

**ATTENTION**

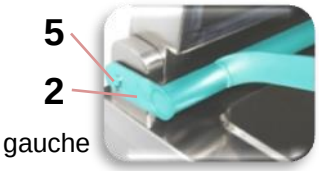
Lors de tout dysfonctionnement, contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

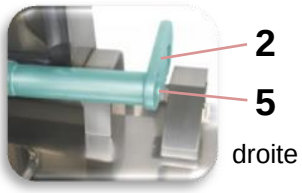
## 4.11 Elévateur automatique*)




1 Support pour étagère
2 Attaches pour support d'étagère
3 Porte-paniers
4 Crochets pour porte-paniers
5 Came pour support d'étagère
6 Came pour porte-paniers
7 Eléments de guidage coulissants
8 Rebord du porte-paniers




Ouvrez le couvercle de l'appareil. La position de l'élévateur automatique est légèrement en dessous de la butée supérieure. Accrochez à gauche puis à droite les attaches pour support d'étagère (2) dans les cames pour support d'étagère (5).

Tenez à gauche et à droite les rebords du porte-paniers (8) par les cames pour porte-paniers. Longez les rebords du porte-paniers (8) jusqu'à ce que le crochet pour porte-paniers (4) soit accroché dans la came pour porte-paniers (6). Faites pivoter le porte-paniers (3) dans la cuve de cuisson. Les éléments de guidage coulissants (7) doivent être ajustés à la paroi de la cuve. Contrôlez que le support pour étagère (1) et le porte-paniers (3) soient bien fixés. Remplissez le porte-paniers de paniers GN.

Montez ou descendez les paniers GN dans la cuve de cuisson à l'aide de (1)(2). Dès que vous retirez le doigt de , l'élévateur automatique s'arrête. Le fonctionnement par charges fait ici exception.

### 4.11.1 Charges

En appuyant sur (D), vous permettez à l'élévateur automatique de descendre les paniers dans la cuve de cuisson. Une fois le temps prédéfini écoulé, le signal sonore retentit et l'affichage de l'état du processus clignote en jaune. Les paniers sortent de la cuve de cuisson. Pendant ce temps, le signal sonore retentit à intervalles réguliers et l'affichage de l'état du processus clignote en jaune. Avec (A), vous pouvez arrêter l'élévateur automatique à tout moment.

**⚠ ATTENTION**

Il y a un risque de brûlure au contact des composants de l'élévateur automatique. Pendant et après le processus de cuisson, ne touchez les paniers GN et les supports qu'avec des protections adéquates (p.ex. gants).

**⚠ ATTENTION**

Contrôlez régulièrement l'état d'usure des éléments de guidage (7). Si vous constatez une forte usure, les éléments de guidage (7) devront être changés pour que la cuve de cuisson ne soit pas rayée lors de la prochaine utilisation.

**⚠ ATTENTION**

Des membres ou objets peuvent se coincer dans les pièces mobiles de l'élévateur automatique et de la cuve de cuisson. Par conséquent, assurez-vous avant chaque utilisation que ces zones sont libres.

## 4.12 Basculement*)

easy-tilt

**1**

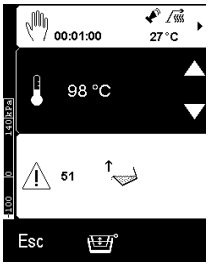
easy-tilt électronique*)

**2**

**⚠ ATTENTION**

**⚠ ATTENTION**

Ouvrez le couvercle de l'appareil. Tournez le volant (1) ou la roue (2) dans le sens correspondant pour faire basculer la cuve de cuisson.




Quand vous démarrez un processus (D) et que la cuve de cuisson n'est pas en position horizontale, le message ci-contre apparaît. Le processus ne peut démarrer que lorsque la cuve de cuisson a été mise avec (1) et (2) en position horizontale. Adaptez la vitesse de basculement au niveau de remplissage de la cuve de cuisson. Veillez à ce que le bord avant du bassin ne reçoive aucune charge supplémentaire pendant le processus de basculement. Les aliments brûlants constituent un risque d'échaudure.

Dans la zone située entre le bassin et la console, des membres ou objets risquent de se coincer ou d'être cisaillés pendant le processus de basculement. Assurez-vous toujours que cette zone est libre avant chaque manœuvre.

Risque de brûlure ! Un basculement involontaire ou saccadé peut faire déborder les aliments ou les matières grasses brûlantes.

## 4.13 ELRO PMS, Power Management System

Grâce au ELRO PMS (**P**ower **M**anagement **S**ystem), vous pouvez réduire les ***coûts liés à l'installation et à l'énergie***. Trois à douze appareils peuvent être compris dans un système PMS. Cela signifie que les appareils se répartissent la puissance électrique définie. La puissance électrique de ce groupe d'appareils est ainsi réduite de 30%.

Vous reconnaissez l'appareil qui fonctionne temporairement avec une puissance électrique réduite à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90 (PMS actif). Notez qu'avec le PMS, le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Si l'alimentation en courant et/ou la ligne de communication d'un appareil du groupe PMS est interrompue pendant deux semaines (14 jours), l'erreur 26 apparaît sur tous les appareils du groupe PMS lors de la mise en marche. Vous devez acquitter ce message avec la touche (1), (2) ou (3). Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil normalement. Nous vous recommandons de faire contrôler la ligne de données par la personne compétente (par ex. un informaticien ou un électricien) afin de veiller à ce que la puissance électrique définie pour le groupe PMS ne soit pas dépassée.

## 4.14 Système de régulation de puissance LBS*) sur site

Cet appareil peut se connecter à un système LBS externe*). Le but d'un tel système est de réduire les coûts liés à la consommation d'énergie électrique. L'activation échelonnée dans le temps des raccordements de puissance pour les appareils avec des charges de connexion élevées permet d'éviter que, dans une période de mesure définie (par exemple 15 minutes), la puissance connectée moyenne maximale autorisée soit dépassée pour un objet particulier (par ex. une cuisine). Vous reconnaissez l'intervention du système LBS*) à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90. Notez qu'avec le LBS*), le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Afin d'éviter toute aggravation inutile du comportement de régulation des appareils, respectez les valeurs indicatives pour le temps de mise en marche minimal et le temps de mise hors circuit maximal des chauffages figurant dans les remarques générales/plan d'installation.

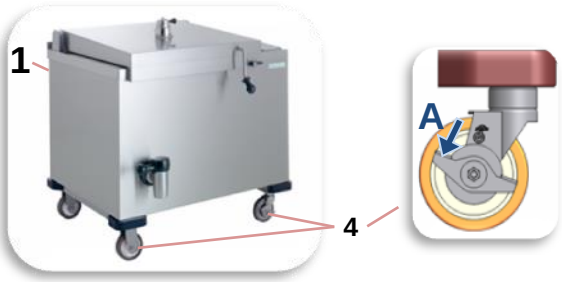
## 4.15 Coupure de courant

Tous les appareils ELRO de la série 2300 peuvent surmonter des brèves coupures de courant pouvant aller jusqu'à 30 secondes. Cela signifie que les processus de cuisson et les fonctions en cours ne sont pas influencés.

## 4.16 Panne de courant

Lorsque les coupures de courant durent plus de 30 secondes, l'appareil s'éteint. Après la remise en marche avec (A), vous avez à disposition les valeurs de réglage du dernier processus actif. Démarrez le processus avec (D).

## 4.17 Appareil mobile*)

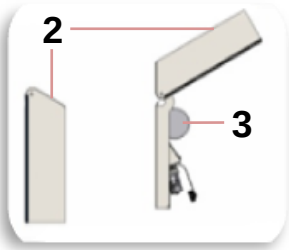



1 Face arrière de l'appareil
2 Capot de protection
3 Crochet pour le câble de l'appareil
4 Roues fixes et de guidage
5 Réseau d'alimentation

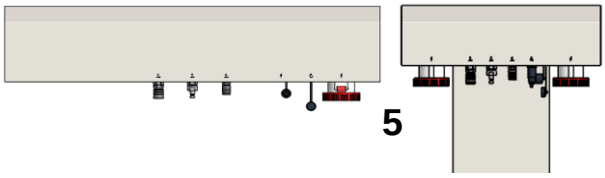
### 4.17.1 Mise en service

L'appareil doit être installé sur un sol plan. Les sols avec inclinaison doivent être compensés avec des cales. Positionnez l'appareil correctement.
Evitez tout déplacement involontaire de l'appareil. Bloquez (**A**) les roues de guidage (4).

### 4.17.2 Raccordement




Ouvrez le capot de protection (2) situé sur la face arrière de l'appareil (1).
Effectuez tous les raccordements des fluides au réseau d'alimentation correspondant (5). L'appareil est prêt à l'emploi.




### 4.17.3 Démontage

Mettez l'appareil mobile en position horizontale et fermez le couvercle de l'appareil.

(A) Eteignez l'appareil. Videz le bassin.
Ne déplacez ***jamais*** un appareil contenant des aliments brûlants !
Retirez tous les raccordements des fluides. ***Ne tirez jamais sur le câble pour sortir la fiche de la prise !*** Branchez le câble d'alimentation. Branchez la prise de l'appareil dans le crochet pour câble (3). Pendant le déplacement de l'appareil, veillez à ne pas écraser les câbles et les tuyaux.
Débloquez les roues de guidage (4).

**⚠ ATTENTION**

Déplacez l'appareil avec soin et prévoyance ! ***Ne tirez jamais l'appareil par le câble !*** Lors de trajets avec inclinaison, veillez à ce qu'aucun objet et à ce que personne ne se trouve sur votre chemin. Déplacez l'appareil avec une deuxième personne.

### 4.17.4 Nettoyage

Référez-vous au chapitre „nettoyage" de ce mode d'emploi.

### 4.17.5 Entretien

**⚠ ATTENTION**

Veillez à ce que tous les raccordements de fluides (courant, eau, vapeur) ne soient jamais sous tension. Ils ne doivent jamais être soumis à des tractions !
Si le câble/tuyau de raccordement est endommagé (cisaillements ou coupures), l'appareil ne doit plus être mis en service. Les câbles de raccordement doivent être remplacés !
Lors du remplacement du câble de raccordement, vérifiez que le câble de remplacement correspond bien au câble d'origine et qu'il peut être utilisé dans les cuisines professionnelles (température, résistance à l'huile).
Contrôlez de temps à autre les fonctions des roues fixes et de guidage (4).

## 4.18 Filter Contrôle du filtre*)

De l'eau douce doit être utilisée pour le refroidissement du couvercle. Lorsqu'il n'y a pas d'eau douce à disposition, l'appareil peut être utilisé avec un adoucisseur (filtre). Assurez-vous qu'uniquement de l'eau pour le refroidissement du couvercle coule à travers le filtre et qu'UN filtre est installé par appareil !
Le client est responsable de la qualité de l'eau.

### 4.18.1 Paramètre d'usine du filtre

Ce filtre a une **dureté de l'eau de 28dH** (dureté carbonatée en °KH) et une **capacité de filtre** pour une dureté totale de 28°KH (dessalement partiel) : 3750 litres sont prédéfinis.
Si un autre filtre est utilisé, la capacité du filtre doit être déterminée sur la base des consignes du fabricant du filtre (tableau / schéma) en tenant compte de la dureté de l'eau. Généralement, une différence est faite entre un dessalement total (dureté totale en °GH) et un dessalement partiel (dureté carbonatée en °KH).

# 5 Nettoyage

Afin d'assurer le parfait fonctionnement des appareils, veuillez prendre connaissance et respecter les procédures de nettoyage exposées dans les chapitres précédents.
L'appareil est entièrement exécuté en acier inoxydable de haute qualité. Pour le nettoyage, n'utilisez que des produits usuels doux, des brosses ou des chiffons doux. Pour cela, référez-vous à la notice explicative des produits de nettoyage. N'utilisez aucun objet métallique qui puisse rayer, corroder ou couper.

**⚠ ATTENTION**

Ne procédez au nettoyage que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi. Videz la chambre de cuisson. Séchez l'appareil avec un chiffon.
Avant le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y ait pas de matière grasse brûlante dans la cuve de cuisson.

Joint de couvercle

Veillez à ne pas endommager le joint de couvercle lors du nettoyage. Pour cela, n'utilisez que des objets non tranchants et des chiffons. Contrôlez que le joint ne présente ni fissures ni coupures. S'il devait être endommagé, il devra être remplacé par le service après-vente ELRO.
Après le nettoyage de l'appareil, enduisez légèrement de glycérine le joint du couvercle séché et exempt de produit de nettoyage.

## 5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un appareil de nettoyage sous pression. Pour cela, veuillez respecter les consignes indiquées ci-dessous.

**⚠ ATTENTION**

Eteignez l'appareil en appuyant pendant 4 secondes sur (A), puis videz la chambre de cuisson.
Pensez au fait que des appareils adjacents pourraient être endommagés par le nettoyage sous pression !

**⚠ ATTENTION**

L'appareil mobile doit toujours être séparé du réseau d'alimentation (courant, eau, vapeur) ! Pour les appareils mobiles, veillez à ne jamais tenir le jet haute pression ***sous l'appareil ou sous le capot de protection*** des raccordements des fluides ! Le capot de protection doit être fermé !
Lors du nettoyage de l'appareil, le connecteur ne doit être ni plongé dans l'eau ni aspergé. Après le nettoyage, le connecteur doit être séché.
Vous pouvez nettoyer l'appareil par le haut et les côtés (pas par le bas !) avec un appareil de nettoyage sous pression. Les valeurs suivantes doivent être respectées :

- Pression maximale : 10'000kPa (100bar)
- Température maximale de l'eau : 80°C
- Débit d'eau maximum : 15l/min
- Distance minimale par rapport à l'appareil : 150mm
- Buse à jet plat ≥ 35°

## 5.2 Longue non-utilisation de l'appareil

Si vous ne deviez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps, laissez le couvercle ouvert. Avec un chiffon, vous pouvez enduire le bassin d'un peu d'huile.

# 6 Entretien

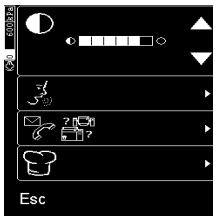
Lorsque l'appareil est utilisé avec un filtre, le client doit s'assurer que les données du fabricant (dureté de l'eau / capacité du filtre) sont correctement entrées dans l'appareil.

Le service et l'entretien des appareils ne doivent être sinon réalisés que par le service après-vente ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs et le nettoyage sous pression (HPC) ou au jet d'eau interdit. Ceci est également valable pour les modifications apportées aux appareils qui n'auraient pas été autorisées par ELRO.
Nous recommandons de faire contrôler le bon fonctionnement de l'appareil tous les 4 ans par le service après-vente ELRO.

***Exception***: Friture flottante*), Fritomat*)
Un contrôle des appareils doit être effectué chaque année et les éléments de sécurité doivent être remplacés tous les 8 ans !

# 7 Information/Service

Dans le menu principal, appuyez sur (5). Vous pouvez alors procéder aux réglages suivants :

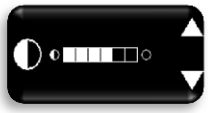



Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) Contraste plus clair
(2) Contraste plus foncé
(3) Langue
(4) SAV/ Informations sur l'appareil
(5) Configuration de l'appareil

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) –
(C) –
(D) –

## 7.1 Contraste



En appuyant sur (1)(2), vous modifiez le contraste du display. La barre blanche indique l'intensité.

## 7.2 Langue

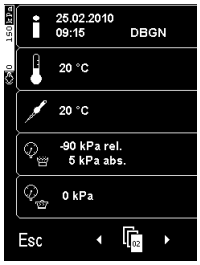
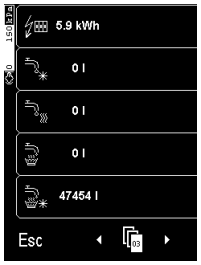
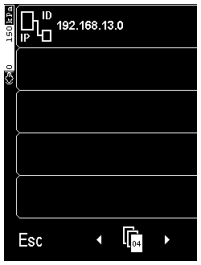
Avec (3), vous accédez au menu du choix de la langue.
Avec de (1) à (5), vous pouvez modifier la langue. La langue active est affichée sur fond blanc.
En appuyant sur (A) ou sur (B), vous validez le réglage.

## 7.3 Logiciel et matériel, codification de logiciel

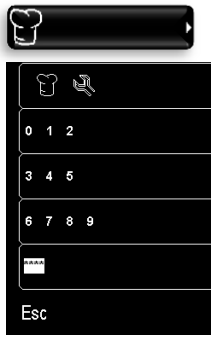
Vous accédez au menu « Informations sur l'appareil » en appuyant sur (3). Dans ce menu sont répertoriées les informations concernant l'appareil.
- Version du logiciel et numéro de série du matériel avec (4)
- Codification du logiciel avec (5)

Les illustrations suivantes vous donnent les informations disponibles concernant l'appareil. Avec (B)(C), vous avez la possibilité de faire dérouler le menu. La touche (A) vous permet de revenir au menu principal.

## 7.4 Informations sur l’appareil

| | | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| Adresse du SAV<br>Informations sur le logiciel et sur le matériel<br>Codification de logiciel | Date, heure et type d’appareil<br>Température de l’appareil<br>Température à cœur<br>Pression dans le système de chauffage<br>Pression dans la cuve de cuisson | Consommation d’énergie<br>Consommation d’eau froide<br>Consommation d’eau chaude<br>Consommation High-speed | Adresse IP de l’appareil |

## 7.5 Code utilisateur




La commande display 90 est équipée de différents codes utilisateur. Selon le code utilisateur, vous disposez de divers droits :

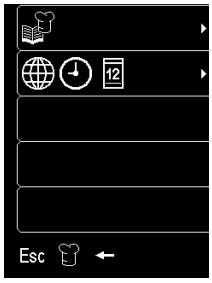
- **2468** Programmes de cuisson
- **2345** Programmes de cuisson et réglages

Avec (2) à (4), vous pouvez entrer le code utilisateur correspondant. Confirmez votre entrée avec (D).

Après la confirmation, vous vous trouvez dans le menu de configuration du code utilisateur correspondant. En guise d’information, le symbole apparaît entre (A) et (B).

## 7.6 Programmes de cuisson

Vous pouvez ici modifier, créer et sauvegarder des programmes de cuisson dans le livre de cuisine (1). De plus, vous pouvez, à l'aide de (2), changer l'heure, le temps et la date.

| | Touches de sélection de menu / Touches de fonction |
|---|---|
|  | (1) Livre de cuisine<br>(2) Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date<br>(3) –<br>(4) –<br>(5) – |
| | (A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour au menu précédent<br>(C) –<br>(D) – |

### 7.6.1 Livre de cuisine

Page 1

Page 2

Page 3

Page 4

(A) vous permet de quitter le livre de cuisine. Avec (B)(C), vous pouvez feuilleter dans le livre de cuisine. En appuyant sur (1) à (5), vous sélectionnez le programme de cuisson correspondant.

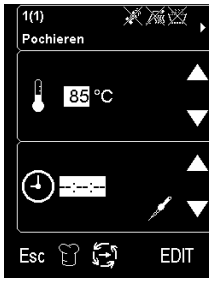
### 7.6.2 Création d'un programme de cuisson

À partir du menu principal, appuyez sur les touches suivantes :

⇨ ⇨ code utilisateur ⇨

Sélectionnez un programme de cuisson existant. Procédez aux modifications souhaitées. Si vous appuyez sur (A), il vous sera demandé si vous souhaitez sauvegarder les modifications.

### 7.6.3 Edition d'un programme de cuisson

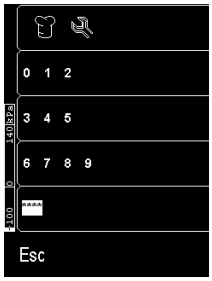
| | Touches de sélection de menu / Touches de fonction |
|---|---|
|  | (1) Options Mise en marche/Arrêt<br>(2) Augmenter la température<br>(3) Réduire la température<br>(4) Augmenter le temps<br>(5) Réduire le temps |
| | (A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Phase de cuisson suivante<br>(C) Editer<br>(D) – |
| | (1) Ajouter une phase de cuisson<br>(2) Effacer une phase de cuisson<br>(3) Editer une phase de cuisson<br>(4) Effacer un programme de cuisson<br>(5) – |
| | (A) Esc ⇨ Menu principal<br>(B) Retour au menu précédent<br>(C) –<br>(D) – |

## 7.6.4 Enregistrement d'un programme de cuisson

Si vous modifiez un programme de cuisson fixe, vous avez la possibilité de l'enregistrer sous un nouveau nom ou de l'annuler.

(A) Annuler le programme de cuisson

(B) Enregistrer le programme de cuisson




Avec (2) à (4), vous pouvez entrer le code utilisateur correspondant. Confirmez votre entrée avec (D).

Avec (1) à (4), vous pouvez donner un nouveau nom au programme de cuisson.

Avez (B), vous accédez au menu précédent.

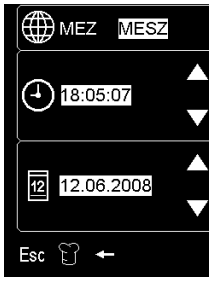
Avec (C), vous pouvez effacer le texte proposé ou une éventuelle erreur de frappe.

Confirmez l'entrée avec (D).

Le programme est enregistré sous un nouveau nom. Il sera désormais classé de façon alphanumérique après les programmes de cuisson fixes.

## 7.6.5 Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date

Pour le réglage de la zone horaire, vous avez les possibilités suivantes :
MEZ : sans changement automatique de l'heure d'été-hiver
MESZ : avec changement automatique de l'heure d'été-hiver
L'option sélectionnée apparaît sur fond clair.




Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) Sélectionner la zone horaire MEZ ou MESZ
(2) Heure antérieure
(3) Heure ultérieure
(4) Date antérieure
(5) Date ultérieure

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Retour au menu précédent
(C) –
(D) –

# 7.7 Programmes de cuisson et réglages

Touches de sélection de menu / Touches de fonction

Page 1

Avec ce code utilisateur, vous avez à disposition les fonctions suivantes :
(1) Livre de cuisine
(2) Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date
(3) Calibrer le système de dosage d'eau*)
(4) Régler l'unité de température
(5) Régler l'unité de volume

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Retour au menu précédent
(C) Vers page 2
(D) –

Page 2

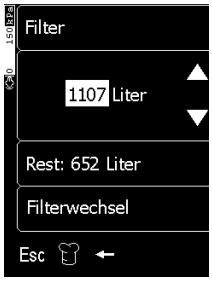
(1) Modifier le son du signal sonore
(2) Timeout
(3) Messages d'erreur
(4) –
(5) –

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Retour à la page 1
(C) Vers page 3
(D) –

## 7.7.1 Capacité du filtre

La capacité du filtre est saisie par le biais du **code utilisateur « paramètres des programmes de cuisson »**. Lors de la première mise en service de l'appareil ou lorsque le filtre est changé, les entrées suivantes doivent être effectuées : confirmer la **capacité du filtre** et le **remplacement du filtre** !

Touches de sélection de menu / Touches de fonction




(1) Filtre
(2) Capacité du filtre, volume en litres, plus
(3) Capacité du filtre, volume en litres, moins
(4) Quantité restante avec remise à l'état initial du filtre
(5) Confirmer le remplacement du filtre

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Retour au menu précédent
(C) –
(D) –

### 7.7.1.1 Remplacement du filtre

Avant d'atteindre la capacité du filtre, un message de maintenance est généré vous demandant de préparer le remplacement du filtre.
Remplacez le filtre. Vous devez confirmer le remplacement du filtre avec le code utilisateur « paramètres des programmes de cuisson ». Appuyez sur (5) Remplacement du filtre – les valeurs de la capacité du filtre sont rétablies !
Lors du remplacement du filtre, contrôlez sa capacité en vous basant sur les données du fabricant du filtre !

Si vous ne remplacez pas le filtre et que la capacité de filtre est épuisée, vous ne pouvez démarrer **AUCUN** processus de cuisson sous pression. Vous en serez informé par le message d'erreur représenté ci-contre. Au plus tard maintenant, vous DEVEZ effectuer puis confirmer le remplacement du filtre.

## 7.7.2 Calibrage du système de dosage d'eau*)

Réglez 10 litres à l'aide (2)(3) ➔

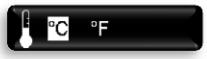
Sélectionnez l'eau froide (4) avec (D). Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur (4)
⇒ l'eau froide est calibrée.
Le cas échéant, renouvelez l'opération.

Sélectionnez l'eau chaude (5) avec (D). Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur (5)
⇒ l'eau chaude est calibrée.
Le cas échéant, renouvelez l'opération.

### 7.7.2.1 Contrôle du fonctionnement

Retour au menu principal avec (A). Avec (C), sélectionnez le système de dosage d'eau*). Réglez 10 litres avec (2)(3). Vérifiez avec de l'eau froide et de l'eau chaude ! Démarrez le système de dosage d'eau*) avec (D). Contrôlez la quantité d'eau qui s'écoule à l'aide du bassin d'étalonnage. Le calibrage est bon lorsque la quantité d'eau est de 10 litres +/- 0.2 litre.

## 7.7.3 Réglage de l'unité de température




Page 1

(4) Changement de °C / °F

## 7.7.4 Réglage de l'unité de volume

Page 1

(5) Changement de L/gal/UK/gal/US

## 7.7.5 Signal sonore

Page 2

(1) Changement de signal sonore. Six signaux différents sont disponibles.

## 7.7.6 Timeout

Page 2

(2) Timeout
Avec (1)(2), vous pouvez régler le temps de réaction des touches d'entrée (valeurs entre 1 et 5).

## 7.7.7 Messages d'erreur

Page 2

(3) édite une liste des messages d'erreur.

## 7.7.8 Recherche d'erreurs, diagnostic d'erreur et réparation

Relevez le message d'erreur et les problèmes concomitants. Ces informations sont importantes pour le service après-vente ELRO.
Un soufflage permanent de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le processus de cuisson sous pression ou l'impossibilité d'atteindre la température maximale peut être dû à un mauvais réglage du point d'ébullition au lieu d'emplacement de l'appareil.
Si le réglage du point d'ébullition sur l'appareil (c.à.d. la température maximale réglable) ne correspond pas à la température effectivement possible au lieu d'emplacement, celle-ci devra être corrigée selon les consignes figurant dans les instructions de montage (Chapitre « Réglage de l'appareil en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer »).